

## PILE U PALAČINCIMA

### MATERIJAL:

1 pile,  
2 glavice crnog luka,  
1-2 paradajza,  
1 sveza paprika,  
malo aleve paprike,  
1 časa pavlake,  
2 kašike vegete,  
1/2 litre mleka za palačinke,  
brašna po potrebi i  
2 jaja.

### PRIPREMANJE:

Iseckati pile na komade i propržiti na ulju sa sitno seckanim lukom, dodati paradajz iseckan na sitne parčiće, iseckanu papriku, malo aleve paprike, malo pavlake i vegetu. Sve ovo naliti vodom da malo otrezne. Kuvati dok se meso ne skuva.

U međuvremenu napraviti smesu za palačinke i ispeći ih. Kada je meso skuvano očistiti ga od kostiju i iseći sitno. U vatrostalnu činiju staviti na dno suda i okolo zidova palačinke (3-4), ostaviti za odozgo (3-4) komada, a ostale palačinke iseći na tanke šnite - rezance i nabacati ih po sudu, staviti isečenu piletinu i preliti onim sosom u kome je piletina kuvana. Odozgo staviti palačinke a preko njih namazati sa pavlakom.

Peci u rerni 20 minuta.

[www.raditeodkuce.com](http://www.raditeodkuce.com)